

Alla scuola enologica di Conegliano consegnata la Medaglia d'oro Antonio Carpenè 2024

24 Novembre 2024

di Redazione



CONEGLIANO – Ha un nome ed un volto il vincitore della Medaglia d'Oro Antonio Carpenè 2024, consegnata mattina nell'aula magna del Cirve presso la Scuola Enologica di Conegliano (Treviso). Ad essere insignito del prestigioso riconoscimento – riservato allo studente più meritevole della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano – è stato **Alberto De Nardo**.

La motivazione con cui la giuria presieduta da **Rosanna Carpenè** ha designato il vincitore è la seguente: "Dimostra un impegno costante nell'apprendimento. Non si limita mai alle nozioni acquisite ma, in modo autonomo, le approfondisce e le condivide con i compagni e con i docenti, applicando nel territorio le tematiche affrontate. Attenzione e sensibilità verso le tematiche della sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale. Passione

e professionalità lo accompagnano in tutti i percorsi che intraprende”.

A condurre l'evento la giornalista **Marina Grasso**, che in apertura ha dato spazio ai saluti istituzionali di **Mariagrazia Morgan**, Ddirigente Scolastica dell'Istituto Giovanni Battista Cerletti, di **Fabio Chies**, sindaco di Conegliano e di **Olga Rilampa**, consigliera delegata provincia di Treviso, dell'onorevole **Marina Marchetto Aliprandi**, a cui sono seguiti i saluti inviati da **Luca Zaia**, presidente della Regione Veneto e di **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura. Entrambi hanno messo in evidenza l'importanza della formazione, della cultura, della ricerca e del valore che la Scuola Enologica Cerletti di Conegliano ha da sempre creato sul territorio.

“Ringrazio la Scuola Enologica”, ha affermato Rosanna Carpenè, presidente Carpenè-Malvolti, “tutte le istituzioni presenti, il presidente Zaia e il ministro Lollobrigida per le parole preziose e incoraggianti che hanno speso per questo appuntamento, la Medaglia d'Oro, istituita nel 1902 e dedicata ad Antonio Carpenè, che credette fermamente nei giovani tanto da impegnarsi per far nascere questa Scuola certo che la cultura enologica avrebbe aiutato l'economia del territorio. Siamo qui oggi per celebrare l'eccellenza formativa ma anche per rendere omaggio a mio padre che ha fatto grande quest'Impresa insieme ai suoi predecessori. La responsabilità che mi aspetta è grande, ma uno dei punti saldi del mio progetto alla guida dell'Impresa sarà quello di continuare la strada da lui tracciata nella valorizzazione e promozione dei giovani talenti, continuando a investire nella formazione delle nuove Generazioni”.

Durante la cerimonia è stato tracciato un ricordo di **Etile Carpenè**, a un mese esatto dalla sua scomparsa, avvenuta lo scorso 23 ottobre a Conegliano. A prendere la parola, durante la commemorazione “Un nome, una storia: Etile Carpenè il signore del Prosecco”, sono stati rispettivamente **Diego Tomasi**, direttore del Consorzio Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, **Floriano Zambon** già sindaco di Conegliano per tre mandati e presidente emerito Associazione Nazionale Città del Vino e **Vasco Boatto**, professore emerito di Economia e Politica Agraria Università di Padova.

“Il valore aggiunto che la famiglia Carpenè ha portato al distretto del Conegliano Valdobbiadene è inestimabile. Promotrice della costituzione del Consorzio di Tutela nel lontano 1962, – afferma Diego Tomasi – la sua lungimiranza ha permesso di comprendere l'importanza della cooperazione tra i produttori, gettando le basi per il successo e il riconoscimento internazionale del nostro territorio. La Carpenè Malvolti, una Istituzione nel mondo degli spumanti, che con riservata e composta attività quotidiana ha rinunciato al facile protagonismo per assurgere invece a guida ed esempio per l'intero territorio. È per me un onore essere qui oggi, nel ricordo di Etile Carpenè, che con perseveranza ha continuato a

credere nei giovani, futuri promotori di un cambiamento positivo e ambasciatori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.”

La voce dell'ex sindaco di Conegliano Floriano Zambon, traccia un profilo di Etile più strettamente legato al suo rapporto con la città che ha contraddistinto l'attività d'Impresa della Carpenè-Malvolti: “Con la scomparsa di Etile Carpenè se ne va un pezzo della storia, non solo enologica, del nostro territorio. Da degno erede di una famiglia protagonista nei secoli ha proseguito nel solco dei suoi avi sia l'attività imprenditoriale che di supporto alla formazione e alla crescita della cultura viticolo-enologica. Il settore gli deve molto. Di Etile ricordo l'attaccamento al mondo del vino, la sua profonda vicinanza alla Scuola Enologica e agli enti formativi del settore. Mi ha sempre colpito la sua capacità di vivere il presente però con proiezione al futuro. Mi vien da dire un vero imprenditore illuminato, che, soprattutto nel mondo del Prosecco così vasto e per questo anche così vulnerabile, ha saputo tenere la barra dritta, preferendo sempre la via maestra rinunciando alle facili scorciatoie. Trasformando la cantina da opificio a luogo di accoglienza dotandola anche di un museo alla stregua delle grandi cantine del mondo. A Rosanna e i suoi collaboratori l'arduo compito di proseguire sul solco tracciato. Se ne va veramente una persona che ha saputo e sapeva guardare lontano”.

“Etile Carpenè – racconta il professor Vasco Boatto – è stato un protagonista del successo del vino italiano, si è sentito sempre dentro di dover portare avanti la missione già condivisa dai suoi avi: quella di far sì che il Prosecco fosse protagonista nel mondo e che il vino italiano non solo conquistasse un ruolo importante ma che gareggiasse al pari della Francia, proprio come il fondatore della cantina che volle valorizzare per la prima volta il Prosecco. Oggi siamo qui per celebrare un'altra delle missioni di questa famiglia che Etile Carpenè ha portato avanti quella di dare fiducia ai giovani di andare avanti ed è importante che non passi mai in secondo piano l'attenzione che ha avuto per loro, contribuendo a costruire una vera e propria cultura del Prosecco. Fondamentale è stato inoltre il suo contributo nel dibattito che ha condotto al riconoscimento della Docg. Le sue posizioni lungimiranti sono state un faro nella riorganizzazione del Sistema Prosecco”.

Una celebrazione, quella che ha accompagnato la cerimonia di consegna della Medaglia d'Oro di quest'anno, che ha voluto sintetizzare i valori che da sempre sono stati le linee guida delle cinque Generazioni della Carpenè-Malvolti, attraverso la voce di testimonianze rappresentative del territorio, della città e della cultura scientifica alla base della crescita economica e sociale dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.